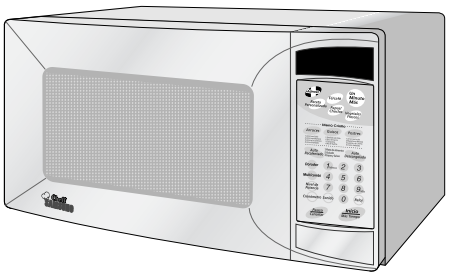
SAMSUNG

Horno de Microondas

Manual del Usuario

MG1045
MG1345
MG1485



Código No.: DE68-02994A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo **"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA**" en la pagina 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito. Si abre la puerta, el fuego se esparcirá.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alentar. Después de calentar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre a fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- No introduzca utensilios de metal o alimentos de gran tamano al microondas/tostador ya que pueden causar daños al microondas.
- No utilice esponjas tipo abrasivas para limpiar el microondas, estas pueden ocasionar danos al mismo.
- Evite colocar cualquier objeto de papel cuando este utilizando el tostador.
- Procure no almacenar objetos que no sean los indicados por el fabricante dentro del microondas cuando no este en uso.
- Evite forrar la parrilla del horno con papel aluminio ya que puede causar sobrecalentamiento.
- No intente jalar a mano cualquier parte para abrir la puerta. Unicamente abra la puerta utilizando el botón de empuje localizado en la parte delantera derecha de su horno.(MG1045, 1345)
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LIQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LIQUIDO UNA CUCHARA O ALGUN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos.
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas.
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo.
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 220 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

Contenido

Seguridad **2**
Contenido **5**
Su horno de microondas nuevo **5**
Revisando las partes 5
Preparando su horno de microondas 6
Botones del panel de controles 7
Operación **9**
Programando el reloj 9
Usando el botón Pausa/Cancelar 9
Usando los botones de Cocción Instantánea 9
Auto Descongelado 10
Usando el botón Un Minuto Más 10
Cuadro de Cocción Instantánea 11
Programando y usando el botón Receta Personalizada 11
Auto Recalentado 12
Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia 13
Cocción en una sola etapa 13
Cocción Multietapas 13
Usando los botones Más y Menos 14
Ajustando el volumen 14
Usando el Cronómetro 14
Modo Demostración 14
Usando Más Tiempo 14
Programando el Seguro de protección contra niños 15
Uso de la Función Multicombi 15
Usando el botón de cocción Dorador 16
Uso de la tecla Crocante 16
Como limpiar el plato pizzero 16
Instrucciones para cocinar **17**
Utensilios para cocinar 17
Probando los utensilios 17
Guía de descongelado automático 18
Guía para cocinar y dorar 19
Guía de Crocante 21
Guía de Muticombi 22
Técnicas para cocinar 23
Consejos generales 23
Guía de cocción 24
Recetas 26
Recetas del Menú Criollo **28**
Preparación: **29**
Apéndice **41**
Guía para resolver problemas 41
Cuidado y Limpieza 41
Especificaciones 42
Referencia Rápida **43**

Su horno de microondas nuevo

Revisando las partes

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.

Horno de microondas
MG1045
MG1345

Horno de microondas
MG1485

Parrilla Metálica

Manual de instrucciones

Anillo guia rodante

Plato de vidrio

Tarjeta de Registro

Plato pizzero

Su horno de microondas nuevo

Gracias por elegir a SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

Preparando su horno de microondas

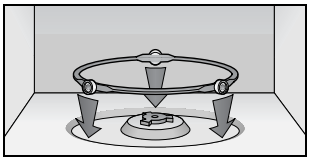
1 Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte el enchufe en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla de su horno mostrará:

Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos diez cm de espacio libre hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.

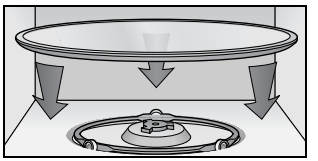
2 Abra la puerta del horno.

3 Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

4 Coloque el anillo armado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.

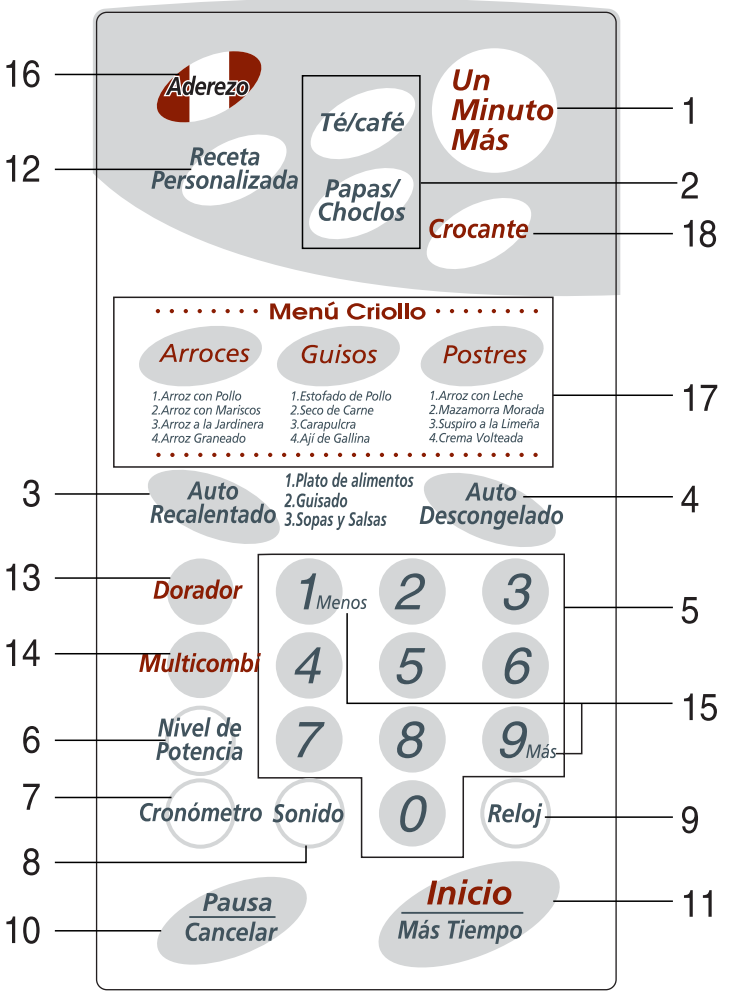


5 Coloque el plato de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro del plato embonen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.



Su horno de microondas nuevo

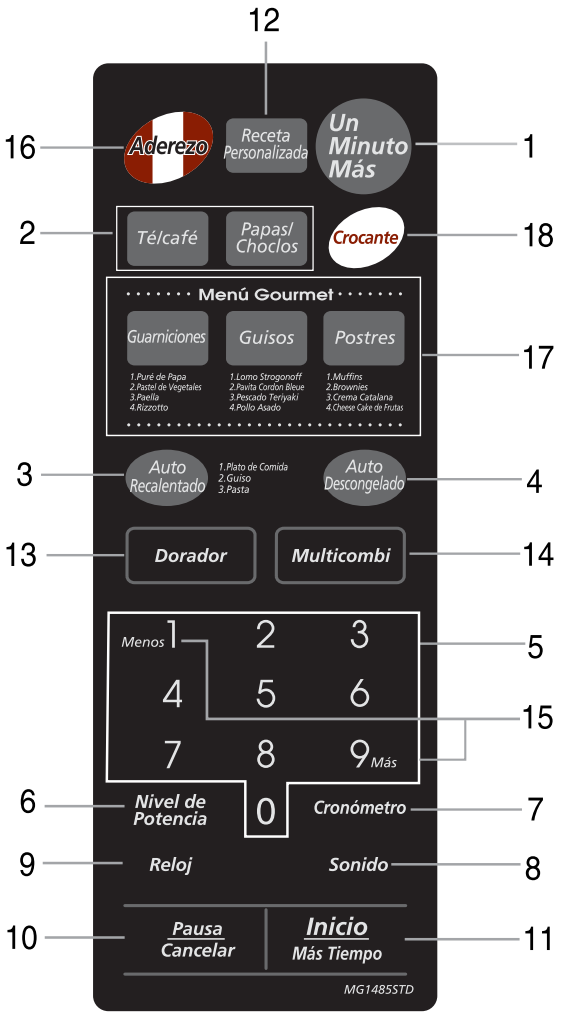
Botones del panel de controles(MG1045, MG1345)



1. **Un Minuto Más** **p.10**
   Presiónelo una vez por cada minuto de cocción en el nivel de potencia Alto.
2. **Botones Cocción Instantánea** **p.9**
   Programas instantáneos para cocinar alimentos populares.
3. **Auto Recalentado** **p.12**
   Muestra el tipo del plato que va a ser recalentado.
4. **Auto Descongelado** **p.10**
   Programa el peso de los alimentos que van a ser descongelados.
5. **Botones numéricos**
   Programa los tiempos de cocción o las cantidades.
6. **Nivel de Potencia** **p.13**
   Programa un nivel de potencia diferente a Alto.
7. **Cronómetro** **p.14**
8. **Sonido** **p.14**
9. **Reloj** **p.9**
   Programa la hora del día.
10. **Pausa/Cancelar** **p.9**
    Presionelo para que el horno haga una pausa o para corregir un error.
11. **Inicio/Más Tiempo** **p.14**
    Presiónelo para comenzar a cocinar. Presiónelo sin soltar hasta llegar al tiempo de cocción que usted desea máx. 1 minuto.
12. **Receta Personalizada** **p.11**
    Presiónelo dos veces para programar su receta favorita. Presiónelo una vez para cocinar esa receta.
13. **Dorador** **p.16**
14. **Multicombi** **p.15, p.22**
15. **Más/Menos** **p.14**
    Aumenta o disminuye el tiempo de cocción.
16. **Aderezo** **p.28**
17. **Menú Criollo** **p.28~p.34**
18. **Crocante** **p.16, p.21**

Su horno de microondas nuevo

Botones del panel de controles(MG1485STD)

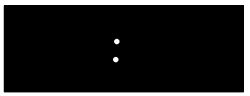


1. **Un Minuto Más** **p.10**
   Presiónelo una vez por cada minuto de cocción en el nivel de potencia Alto.
2. **Botones Cocción Instantánea** **p.9**
   Programas instantáneos para cocinar alimentos populares.
3. **Auto Recalentado** **p.12**
   Muestra el tipo del plato que va a ser recalentado.
4. **Auto Descongelado** **p.10**
   Programa el peso de los alimentos que van a ser descongelados.
5. **Botones numéricos**
   Programa los tiempos de cocción o las cantidades.
6. **Nivel de Potencia** **p.13**
   Programa un nivel de potencia diferente a Alto.
7. **Cronómetro** **p.14**
8. **Sonido** **p.14**
9. **Reloj** **p.9**
   Programa la hora del día.
10. **Pausa/Cancelar** **p.9**
    Presionelo para que el horno haga una pausa o para corregir un error.
11. **Inicio/Más Tiempo** **p.14**
    Presiónelo para comenzar a cocinar. Presiónelo sin soltar hasta llegar al tiempo de cocción que usted desea máx. 1 minuto.
12. **Receta Personalizada** **p.11**
    Presiónelo dos veces para programar su receta favorita. Presiónelo una vez. para cocinar esa receta.
13. **Dorador** **p.16**
14. **Multicombi** **p.15, p.22**
15. **Más/Menos** **p.14**
    Aumenta o disminuye el tiempo de cocción.
16. **Aderezo** **p.28**
17. **Menú Gourmet** **p.28~p.34**
18. **Crocante** **p.16, p.21**

Operación

Programando el reloj

1 Presione el botón **Reloj**. La pantalla mostrará:



2 Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. Debe presionar por lo menos tres botones para programar el reloj. Si son las 5:00 entonces presione 5, 0, 0.

3 Presione el botón **Reloj** otra vez. Los dos puntos (:) aparecerán indicando que la hora está programada.

Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el reloj.

*Mientras la cocción está en proceso usted puede saber la hora del día presionando el botón **Reloj**.*

Usando el botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite ordenar una pausa durante el ciclo de cocción del horno, de manera que usted pueda revisar sus alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: Presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**. Para continuar presione el botón **Inicio/Más Tiempo**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día entonces presione dos veces el botón **Pausa/Cancelar**.
- Para corregir un error que acaba usted de ingresar: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese las instrucciones.

Usando los botones de Cocción Instantánea

1 Presione el botón de **Cocción Instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (**Papas/Choclos** por ejemplo). La pantalla muestra el primer tamaño de porción disponible.

2 Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción que desea. La pantalla mostrará cíclicamente todos las porciones disponibles. Una vez que ha seleccionado la porción correcta, el horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.

Operación

Auto Descongelado

Para descongelar alimentos congelados, programe el peso de los alimentos y el horno de microondas automáticamente programa el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1 Presione el botón **Auto Descongelado**. La pantalla muestra “0.2 kg” si ha programado el horno para medidas del sistema métrico.

2 Para programar el peso de sus alimentos presione repetidamente el botón **Auto Descongelado**. Esto aumenta el peso en incrementos de 200 g (0,5 libras) y hasta un máximo de 2,6 kg (6,0 libras). Si usted está usando el sistema métrico entonces los incrementos serán de 0,2 kg.

También puede usar los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno emitirá sonidos bip dos veces durante el descongelado.

3 Presione el botón **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno, y voltee los alimentos.

4 Presione el botón **Inicio /Más Tiempo** para continuar con el descongelado.

- ***Vea la página 18 para consultar la Guía para descongelar automáticamente.***

Usando el botón Un Minuto Más

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 minuto en el nivel Alto de potencia.

1 Presione una vez el botón **Un Minuto Más** por cada minuto que desee cocinar sus alimentos. Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos. El tiempo aparecerá en pantalla, y el horno comienza automáticamente.

*Agregue minutos a un programa ya en progreso presionando el botón **Un Minuto Más** por cada minuto que desee agregar.*

Operación

Cuadro de Cocción Instantánea

Artículo	Peso	Observaciones
Papas/ Choclos	250 g 500 g 1,0 Kg	**Papas:** • Perfore cada papa varias veces con un tenedor. • Colóquela/s sobre su recipiente de manera equidistante; llevar tapado. • Cuando el horno emita señales y muestre "voltee el alimento" (turn the food over), entonces voltee la(s) papa(s). • Sáquelas del horno; envuélvalas en papel metalico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos. **Choclos:** • Colocar los choclos húmedos en una cacerola tapada. • Cuando el horno emita señales, voltee el/los choclo/s. • Retirar y dejar reposar.
Té/café	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Use una taza que se pueda meter a horno de microondas y el líquido debe estar a temperatura ambiente. • Mezcle antes de servir.

Programando y usando el botón Receta Personalizada

El botón **Receta Personalizada** memoriza las posiciones de tiempo y nivel de potencia para un alimento en particular.

Programando el botón Receta Personalizada

1 Presione el botón **Receta Personalizada** dos veces para borrar el programa memorizado previamente. La pantalla muestra “CUS”.

2 Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará la cantidad de tiempo que acaba de programar.

3 Presione el botón **Nivel de Potencia** y use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. La pantalla mostrará el nivel de potencia que acaba de programar. Puede programar el nivel de potencia desde 0 hasta 9.

1 = Tibio	2 = Bajo
3 = Descongelar	4 = Medio bajo
5 = Medio	6 = Fuego Lento
7 = Medio alto	8 = Recalentar
9 = Saltear	0 = Alto

4 Presione nuevamente el botón **Receta Personalizada**.

Usando el botón Receta Personalizada

Después de memorizar una receta, presione el botón Receta Personalizada, después presione el botón **Inicio /Más Tiempo**.

Operación

Auto Recalentado

Para recalentar alimentos, seleccione el tipo de plato y el número de porciones que desea recalentar, y el horno de microondas programa automáticamente el tiempo de recalentado.

1 Presione repetidamente el botón **Auto Recalentado** para seleccionar el tipo de plato que desea recalentar.
La cantidad inicial para cada tipo de plato es de 1 porción.

Plato de alimentos(Comida): Una porción

Guisado(Guiso): Una porción

Sopas y salsas(Pasta): Una porción

Usted puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y sopas(Pasta). Para plato de alimentos(Comida) solamente se puede programar una porción.

La pantalla muestra el plato y la cantidad que usted ha elegido.

2 Use los botones numéricos para aumentar el tamaño de la porción. Por ejemplo, para tres porciones , presione el botón “3” (Refiérase al Cuadro de Auto Recalentado abajo para obtener el número de porciones posibles). La pantalla muestra el número de porciones que usted ha seleccionado.

3 Presione el botón **Inicio /Más Tiempo**.
La pantalla mostrará Tiempo de cocción.

Cuadro Recalentado Automático

Artículo	Peso	Observaciones
Plato de alimentos (Comida)	1 Porciiones	• Cubra el plato con película plástica ventilada o papel encerado ventilado • Contenido - 85 a 113 g de carne roja, aves o pescado (hasta 170 g si es con hueso) - ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de vegetales (aproximadamente 85 a 113 g)
Guisado (Guiso)	1 a 4 Porciones (226 g por porción)	• Cubra con una tapa o con película plástica ventilada. • Mezcle los alimentos una vez antes de servir.
Sopas y salsas (Pasta)	1 a 4 Porciones (226 g por porción)	

Operación

Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

Su microondas le permite programar hasta dos diferentes etapas de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calentamiento desde Tibio (1) hasta Alto (0).

Cocción en una sola etapa

Para cocción en una sola etapa, solamente necesita programar un tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si usted desea programar potencia en cualquier otro nivel, entonces usted debe usar el botón **Nivel de Potencia**.

1 Use los botones numéricos para programar un tiempo cocción. Puede programar un tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para programar un tiempo mayor que un minuto ingrese los segundos también. Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.

2 Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione el botón **Nivel de Potencia**, use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.

Niveles de Potencia:

1 = Tibio	2 = Bajo
3 = Descongelar	4 = Medio bajo
5 = Medio	6 = Fuego Lento
7 = Medio alto	8 = Recalentar
9 = Saltear	0 = Alto

3 Presione el botón **Inicio /Más Tiempo** para comenzar a cocinar. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, entonces presione el botón **Pausa/Cancelar** antes de presionar el botón **Inicio /Más Tiempo**, y reingrese todas las instrucciones.

Resultado : Se inicia la cocción y una vez finalizada:

1) El horno emite sonidos bip.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).

Cocción Multietapas

Algunas recetas requieren de diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede programar etapas múltiples de cocción con su microondas.

1 Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” en esta página.

*Cuando se ingresa más de una sola etapa de cocción, se debe presionar el botón **Nivel de Potencia** antes de que la segunda etapa de cocción pueda ser ingresada.*

*Para programar el Nivel de Potencia en Alto para una etapa de cocción, presione el botón **Nivel de Potencia** dos veces.*

2 Use los **botones numéricos** para programar después un segundo tiempo de cocción.

3 Presione el botón **Nivel de Potencia**, después use los **botones numéricos** para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

4 Presione **Inicio /Más Tiempo** para comenzar a cocinar.

La cocción Microondas tiene prioridad independientemente de lo establecido en la cocción Multi- Etapas.

Operación

Usando los botones Más y Menos

Los botones Más y Menos le permiten ajustar los tiempos preprogramados de cocción. Solamente funcionan con **Recalentado Automático, Los Tiempos de Cocción** y los botones de **Cocción Instantánea**. Use los botones Más y Menos solamente hasta que usted ya haya comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.

1 Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **Más(9)**.

2 Para REDUCIR tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **Menos(1)**.

"Si desea aumentar/reducir el tiempo de cocinado por 10 seg., presione la tecla de Más(9) o Menos(1)."

Ajustando el volumen

El botón **Sonido** en el microondas le permite ajustar el volumen del sonido de timbre del microondas. Para cambiar el volumen:

1 Presione el botón **Sonido**. La pantalla muestra “ON”.

2 Presione el botón **Sonido** para desactivarlo, y dos veces para activarlo.

3 Presione **Inicio/Más Tiempo**:
La pantalla regresa a la hora del día.

Usando el Cronómetro

1 Use los **botones numéricos** para programar la cantidad de tiempo que quiere que el cronómetro corra.

2 Presione el botón **Cronómetro**.

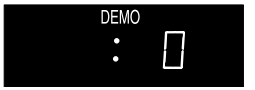
3 La pantalla cuenta regresivamente y emite bips cuando el tiempo ha llegado a su fin.

.

Modo Demostración

Usted puede usar el Modo Demostración para ver cómo opera su horno de microondas sin el calentamiento del horno.

1 Sostener el botón “0”, y presione el botón “1”.



Para apagar el modo demostración, repita los pasos 1 arriba.

Usando Más Tiempo

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 segundo en el nivel Alto de potencia.

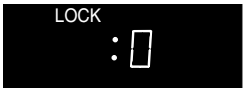
1 Mantenga presionado el botón **Inicio/Más Tiempo** de manera que alcance el tiempo de cocción que usted desea. El tiempo será mostrado, y el horno comienza automáticamente. Este botón puede incrementar el tiempo de calentamiento por un máximo de 59 segundos.

Operación

Programando el Seguro de protección contra niños

Usted puede bloquear su horno de microondas de manera que no pueda ser usado por niños sin supervisión.

1 Sostener el botón “0”, y presione el botón “2”.



En este momento el horno de microondas no puede usarse sino hasta que sea desbloqueado. Para desbloquearlo, repita los pasos 1 arriba.

Uso de la Función Multicombi

1 Ingrese el tiempo de cocción que no exceda los 60 minutos.

2 Presione el botón Muticombi y simultáneamente aparecerá en la pantalla **Cb-1**, presione una segunda vez para que aparezca la segunda combinación **Cb-2** y una tercera para que aparezca **Cb-3**, Ud. podrá seleccionar hasta 3 combinaciones.
Luego presione “**Inicio**“.

Combi 1

Combi 2

Combi 3

3 Cuando la función se inicia, el tiempo de cocción será indicado en la pantalla.

4 La pantalla mostrará el conteo del tiempo regresivamente.

5 El Horno emitirá 4 sonidos bip para informarle que el tiempo ha finalizado.

Operación

Usando el botón de cocción Dorador

Para ahorrar más tiempo además de obtener los beneficios del dorador, use el modo **Dorador** directamente después de la cocción de microondas.

Esta función le permite dorar algunos de sus alimentos favoritos usando el calor radiante que genera la resistencia del dorador

Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos sobre la parrilla metálica que se encuentra colocada sobre el plato giratorio.

La parrilla debe usarse SOLAMENTE para dorar.

No la deje dentro del horno después de dorar ni la use para cocinar con microondas.

1 Use los **botones numéricos** para programar el tiempo de dorar. Por ejemplo, para programar 10 minutos, ingrese 1, 0, 0, 0 (hasta un máximo de 30 minutos).

Para ingresar 30 minutos, la pantalla mostrará:.

Presione el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese los botones numéricos para programar un tiempo cocción.

2 Presione el botón **Dorador**.

3 Presione el botón **Inicio/Más Tiempo**. La pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo y emite un sonido bip cuando el tiempo ha finalizado.

Uso de la tecla Crocante

Generalmente, cuando se cocina con el dorador pastas, pizzas, entre otros alimentos, en el horno microondas, aquellos tienden a humedecerse desde los bordes. Sin embargo, cuando se usa el plato pizzero, se logra obtener una cocción crocante.

El plato pizzero puede usarse también para cocinar tocino, pizza congelada, quiche congelado, pie, etc.

- Antes de usar el plato pizzero, recaliéntelo usando el modo combinación (sp-3) de 2 a 4 minutos.

1. Precalentar el plato pizzero según las instrucciones arriba mencionadas.

   Usar guantes protectores para agarrar el plato pizzero y evitar posibles quemaduras
2. Engrasar con aceite el plato en caso de cocinar alimentos como pizza, quiche, pies, para lograr un dorado completo.
3. Colocar los alimentos en el plato pizzero.

   No coloque elementos que no sean resistentes al calor sobre el plato pizzero (por ejemplo, contenedores de plástico)
4. Colocar el plato pizzero en la parrilla metálica del horno microondas

   Nunca coloque el plato pizzero directamente dentro del horno microondas, sin usar la parrilla.
5. Presione el botón Crocante

   Seleccione el modo de plato deseado presionando la tecla Crocante

   (La pantalla muestra **C-1~ C-10**)
6. Presione el botón Inicio para empezar a cocinar

Como limpiar el plato pizzero

- La mejor forma de limpiar el plato pizzero es a través de agua caliente y detergente. Enjuague con agua fría. No use escobilla o esponja de metal para no dañar el revestimiento de teflón.

Para evitar dañar el revestimiento del plato pizzero, por favor, seguir las pautas a continuación:

- Nunca corte los alimentos dentro del plato. Retire los alimentos para rebanarlos fuera de él.
- Voltee los alimentos dentro del plato “preferiblemente” con una espátula de plástico o de madera.

Instrucciones para cocinar

Utensilios para cocinar

Uso recomendado

- **Platos y tazones de vidrio y de vidriocerámica:** Uselos para calentar o cocinar.
- **Plato dorador para horno de microondas:** Uselo para dorar el exterior de artículos pequeños como bistécs, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones provistas con su plato dorador.
- **Envoltura de plástico para horno de microondas:** Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado:** Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- Toallas y servilletas de papel: Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse.
- **Platos y tazas de papel:** Uselos para períodos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede encenderse.
- **Termómetros:** Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio:** Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y gres:** Puede usarlos si están etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- **Plásticos:** Uselos solamente que estén etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera:** Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser inflamables.

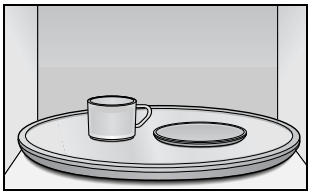
No recomendados

- **Frascos y botellas de vidrio:** El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y pueden astillarse.
- **Bolsas de papel:** Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- **Platos y tazas de espuma:** Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- **Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos:** Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- **Utensilios de metal:** Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

Probando los utensilios

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:

1 Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:



2 Presione una vez el botón **Un Minuto Más** para calentarlos durante 1 minuto en el nivel de potencia alto.

El agua debe estar templada y el plato que usted está probando debe estar frío. Si el plato está templado, entonces está absorbiendo energía de microondas y no puede usarse en el horno de microondas.

Instrucciones para cocinar

Guía de descongelado automático

- Siga las instrucciones abajo cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Roast Beef, Cerdo	1 kg a 2,5 kg	Comience colocando hacia abajo el lado grasoso del alimento. Después de cada etapa voltee el alimento y cubra cualquier porción que se encuentre templada usando tiras delgadas de papel aluminio.
Bistecs, Chuletas, Pescado	0,2 kg a 1,3kg	Después de cada etapa, reacomode los alimentos. Si encuentra porciones templadas o descongeladas de alimento, entonces cúbralas usando tiras angostas y planas de papel aluminio. Retire las partes del alimento que estén casi descongeladas. Deje reposar el alimento, cubierto de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0,2 kg a 1,3 kg	Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierta con papel aluminio, de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	1 kg a 2,5 kg	Retire las menudencias antes de congelar aves. Comience a descongelar colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa voltee el pollo y cubra las porciones templadas usando tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda etapa, cubra otra vez las porciones templadas usando papel aluminio. Deje reposar el ave, cubierta de 30 a 60 minutos dentro del refrigerador.
Pollo en piezas	0,2 kg a 1,3 kg	Después de cada etapa, reacomode o retire las piezas que estén casi descongeladas. Deje reposar durante 10 a 20 minutos.

Notas

Revise los alimentos cuando el horno emita una señal sonora. Después de la etapa final, las secciones pequeñas pueden tener hielo aún: déjelas reposar para continuar con el descongelado. No descongele hasta el punto en todos los cristales de hielo se hayan derretido. El cubrir asados y filetes con pedazos pequeños de papel metálico evita que las orillas se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras angostas y planas de papel aluminio para cubrir las orillas y las secciones más delgadas de los alimentos.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar y dorar

- Use siempre utensilios seguros para microondas y seguros contra el calor.
- Durante el tiempo de cocción con microondas, cubra los alimentos con papel encerado, película plástica o tapas: retírelas para el dorado.
- Siempre use la parrilla de metal que viene con su horno cuando usted desee obtener un mejor dorado a menos que los alimentos sean muy altos, como pollo entero o pastel de carne. La parrilla es muy útil para dorar rápidamente.
- El tiempo de dorado proporcionado abajo es para dorar un solo lado de los alimentos. Si se desea dorar ambos lados, voltee los alimentos y dore durante el mismo periodo de tiempo que para el primer lado.
- Coloque el plato sobre la parrilla de metal, sobre un platón de vidrio o directamente sobre la parrilla metálica después del periodo de microondas y del drenado.
- No es necesario precalentar. Sin embargo, si se desea, el precalentamiento aumentará el dorado.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Asado	Instrucciones
Carne de res **Croquetas para hamburguesas 113 g cada una 12,7 mm de espesor**	2hamburg. 4hamburg.	2 a 3minutos 3 a 5minutos	ALTO (0)	6 a 8minutos 8 a 10 minutos	Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de cocinar con microondas. Para dorar coloque directamente sobre la parrilla.
Pastel de carne	680 a 907 g	20 a 25minutos	MEDIO-ALTO (7)	8minutos	Use un molde de pastel o un recipiente refractario. No use la parrilla para el dorado.
Filete Sirloin 19 a 25,4 mm de espesor	1 a 2	4 a 5minutos por cada 454 g	MEDIO-ALTO (7)	8 a 10 minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de dorar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para dorar coloque directamente sobre la parrilla.
Filete Tenderloin 228 g cada uno, 25,4 mm de espesor	4	3 a 4minutos por cada 454 g 49°C Término crudo 4 a 6minutos por cada 454 g 58°C Término medio 6 a 8minutos por cada 454 g 66°C Bien cocido	MEDIO-ALTO (7) MEDIO-ALTO (7) MEDIO-ALTO (7)	8 a 10 minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de dorar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para dorar coloque directamente sobre la parrilla.
Cordero **Chuletas de cordero 25,4 mm de espesor**	454 a 680 g	4 a 6minutos	MEDIO-ALTO (7)	9 a 11 minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de dorar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para dorar coloque directamente sobre la parrilla.
Venado **Chuletas de venado o chuletas de lomo 12,7 a 19 mm de espesor**	1 a 2	4 a 6minutos	MEDIO-ALTO (7)	9 a 11 minutos	
Cerdo **Chuletas de cerdo 12,7 a 19 mm de espesor**	3 a 4	5 a 7minutos por cada 454 g	MEDIO-ALTO (7)	9 a 11 minutos	

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar y dorar

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Asado	Instrucciones
Cerdo **Jamón corte central en rebanadas, precocido.**	454 a 680g	5 a 7minutos	MEDIO-ALTO (7)	8 a 10minutos	Barnice con miel o azúcar glace para dorar durante los tiempos de microondas y dorado. Drene después de cocinarlo con microondas. Para dorar coloque directamente sobre la parrilla.
Salchichón en trocitos, fresco / Salchichas frescas, Chorizo	2 a 4piezas 4 a 6piezas	3 a 5minutos 5 a 7minutos	ALTO (0)	3 a 7minutos	Perfore las salchichas con un tenedor en varios lugares. Agregue 2 cucharadas de agua a las salchichas y cubra con película plástica. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene. Para dorar coloque directamente sobre la parrilla.
Aves **Piezas de pollo**	454 g	5 a 7minutos	MEDIO-ALTO (7)	8 a 10minutos	Acomode el pollo con la piel hacia arriba en un plato para pie de 22,8 cm Cubra con papel encerado. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de cocción en microondas. Drene después de las microondas. Barnice con mantequilla derretida antes de dorar. Para dorar coloque directamente sobre la parrilla.
Pescado **Filetes de pescado 12,7 mm de espesor**	454 g	3 a 4minutos	MEDIO-ALTO (7)	5 a 9minutos	Voltee los filetes o el pescado entero al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, drene después del periodo de microondas, barnice con mantequilla derretida antes de dorar. Puede dorarse en un plato o sobre la parrilla.
Filetes de pescado 12,7 mm de espesor	907 g	6 a 8minutos	MEDIO-ALTO (7)	6 a 10minutos	Voltee los filetes al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, drene después del periodo de microondas, barnice con mantequilla derretida antes de dorar. Puede asarse en un plato o sobre la parrilla.
Filetes de pescado 25,4 mm de espesor	454 g	4 a 5minutos	MEDIO-ALTO (7)	7 a 11minutos	Volteelos al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas.
Pescado entero 227 a 296 g	680 a 907g	4 a 6minutos	MEDIO-ALTO (7)	8 a 10minutos 10 a 12 minutos	Volteelos al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, dore sobre la parrilla.

Instrucciones para cocinar

Guía de Crocante

- Se recomienda pre-calentar el plato directamente en el tornamesa dentro del horno microondas.
- Pre-calentar el plato con Multicombi(Cb-3) función Dorador y seguir los tiempos e instrucciones señalados a continuación:

Croc-ante	Comida	Porción	Precalentar Tiempo (min.) Combi	Instrucciones
C-1	Tocino	4 rebanadas (80 g)	3	Precalentar el plato pizzero Coloque el tocino en tajadas en el plato.
C-2	Pizza Congelada	300-400 g	3	Precalentar el plato pizzero Coloque la pizza congelada en el plato.
C-3	Pizzetas Congeladas	250 g	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque las pizzetas congeladas con sus adicionales (queso, jamon, tomate, etc.)
C-4	Quiche Congelado	300 g	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque el Quiche congelado en el plato.
C-5	Nuggets de Pollo Congelado	250 g	3	Precalentar el plato pizzero. Aplique una cucharadita de aceite. Distribuya los nuggets congelados. Dar vuelta a media coccion.
C-6	Hamburguesa Congelada	320 g 4 unidades	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque una cucharadita de aceite y acomode las 4 hamburguesas. A mitad de cocción dar vuelta.
C-7	Brochetas de Pollo	300 g 6 unidades	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque una cucharadita de aceite y acomode las 6 brochetas. A mitad de cocción dar vuelta.
C-8	Masa de Pye	50 g margarina 1 yema 1 Tz harina preparada 2 Chda de azucar en polvo 5 cucharas de agua	3	La masa se debe de dejar reposar 10-15 min. Precalentar el plato pizzero. Coloque una cucharadita de mantequilla, coloque la masa y pique con un tenedor antes de colocarlo en el microondas.
C-9	Quesadillas	3 Tortillas	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque en cada quesadilla, jamón, queso y un poco de mayonesa o mantequilla, doble cada tortilla y coloquelo en el plato pizzero.
C-10	Empanadas Congeladas	360 g (6 empanadas)	4	Pre calentar el Plato pizzero, y colocar las empanadas.

Instrucciones para cocinar

Guía de Muticombi

- Combi 1: Gratinados y Pasteles
- Combi 2: Carnes Blancas
- Combi 3: Cerdo/ Carnes Rojas

Alimento	Cantidad	Combi	Tiempo	Instrucciones
Pasteles Salados:Espinca/ brócoli/ Coliflor/Papa	1 pastel	**Cb-1** (Combi 1)	20 minutos	Preparar con los ingredientes cocidos, bañar con salsa blanca espolvorear con queso rayado, perejil picado y trozos de mantequilla, llevar al horno destapado.
Muffins	6 unidades	**Cb-1** (Combi 1)	10 minutos	Receta de Bizcocho, se coloca en moldes individuales forrados con pirotines o papel mantequilla.
Bizcocho	1 Bizcocho	**Cb-1** (Combi 1)	25 minutos	Receta Básica: 2 tazas de harina/ 60 gr de margarina/1/4 taza de aceite/ 3/4 taza de azúcar/1/4 taza de leche/ 2 huevos/vainilla/cocoa/fruta seca. Batir la margarina/azúcar agregar los líquidos/batir/llevar al horno en molde previamente enmantequillado destapado.
Pollo/Pescado Gratinados	1 fuente pequeña	**Cb-1** (Combi 1)	12 minutos	Colocar un filete de pollo o pescado sazonado, cubrirlo con salsa blanca y espolvorear con queso, perejil y mantequilla en trozos.
Carnes Blancas al horno	1/4 kilo de carne	**Cb-2** (Combi 2)	9 minutos	Colocar 1/4 kilo de pollo/carne en trozos sazonados con sal, pimienta y especies, rociar con sillao/vino/azúcar/miel o lo que guste.
Cerdo/Carnes Rojas en salsa Barbacoa	4 a 6 chuletas	**Cb-3** (Combi 3)	13 minutos	Colocar las chuletas de cerdo sazonadas y bañadas en salsa barbacoa ó miel de chancaca/sillao o la salsa que prefiera que tenga color.

Instrucciones para cocinar

Técnicas para cocinar

Mezclando

Mezcle los alimentos como guisos, sopas y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

Acomodado

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro del plato.

Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para artículos grandes como asados grandes.

Tiempo de reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción al centro sin que se cocinen demás las áreas exteriores.

Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina. Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

Agregando humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedad deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos generales

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primera vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen demás.
- Los alimentos que tienen una piel o concha no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben peforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite pueden hervir repentinamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

Instrucciones para cocinar

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en su microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para dorar especial para microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se retira la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 7a10 min por cada 454 g para 46,1°C - “Crudo” 8a12 min por cada 454 g para 48,9°C - “Medio” 9a14 min por cada 454 g para 62,7°C - “Bien cocido” Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Cerdo Sin hueso o con hueso Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 11a14 min por cada 454 g para 71,2°C - “Bien cocido” Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino 2 a 6 rebanadas	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1½ a 1¾ min 4 rebanadas: 3 a 3½ min 6 rebanadas: 4½ a 5½ min Nivel de potencia: Alto (0)	Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para dorar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 76,6°C a 82,2°C Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo Hasta 907g	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 82,2°C carne obscura 76,6°C carne clara Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no sea color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar pescados y mariscos en su horno de microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas fácilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla para dorar que sea especial para cocinar en horno de microondas y sobre un plato que también sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta más ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporización.
- No cocine de más el pescado; revíselo en el tiempo de cocción mínimo indicado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Filetes Hasta 680g	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los filetes sobre la parrilla con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 5½ min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, bellotas, calabaza o choclo en su mazorca, deben ser acomodados formando un círculo sobre el plato antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y el brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Para evitar que estallen se debe perforar la piel en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, la calabaza, la berenjena, etc., antes de cocinarlos.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de frejoles puede servirse inmediatamente.

Instrucciones para cocinar

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo propósito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de frijoles congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los frijoles. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir. Rinde 6 Raciones.

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

1/8 Cucharada de pimienta

1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimiento rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir. Rinde 6 raciones.

Instrucciones para cocinar

Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. Rinde 6 raciones.

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir. Rinde 1,8 litros aproximadamente.

Recetas del Menú Criollo(MG1045, MG1345)

Aderezo

Ingredientes:

1 Cucharadita de ajos molidos

1 Cebolla mediana picada

3 Cucharadas de aceite

Paso 1.-

En una cacerola mezclar los ingredientes y llevar al Cheff Samsung destapado por 2 minutos.

Capacidad	Tiempo **Aderezo** Ingredientes
Paso 1.-	2 minutos

Arroces

1.- Arroz con Pollo

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajos, cebolla, aceite)

¾ kilo de pollo en trozos pequeños

2 tazas de arroz

2 tazas de caldo

4 cucharadas de culantro licuado

2 cucharadas de pisco

½ pimiento picado

Sal, pimienta y comino.

Paso 1.-

En una cacerola mezclar el aderezo, pollo, arroz, caldo, culantro, pisco, pimiento y condimentar con sal, pimienta y comino. Llevar al Cheff Samsung tapado por 18 minutos, revolviendo a media coccion. Dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	18 minutos

Preparación:

2.- Arroz con Mariscos

Ingredientes:

Paso 1.-

2 docenas de choros

Paso 2.-

Aderezo (ajos, cebolla, aceite)

2 cucharadas de ají amarillo

1 1/2 tazas de arroz

1 1/2 tazas de caldo de choros

½ pimiento

½ taza de arverjitas

½ cucharadita de orégano

Sal, pimienta, perejil

200 gramos de langostinos

2 calamares

1 docena de conchitas (perforar el coral)

Paso 1.-

Colocar los choros en una cacerola llevarlos al Cheff Samsung tapado por 5 minutos. Dejar reposar, colar. Utilizar el caldo.

Paso 2.-

Colocar en una cacerola el aderezo, ají amarillo, arroz, caldo, pimiento, arverjitas, orégano, sal y pimienta, tapar y cocinar en el Cheff Samsung por 16 minutos revolviendo a media cocción por una vez, poco antes de terminar, agregar los mariscos. Dejar reposar por 5 minutos. Servir caliente y decorar con perejil.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	5 minutos
Paso 2.-	16 minutos

3.- Arroz a la Jardinera

Ingredientes:

Paso 1.-

2 tazas de arroz

2 tazas de agua o caldo

1 cucharadita de ajo

2 cucharadas de aceite

1 taza de verduras picadas crudas (vainitas, zanahoria, arverjitas, choclo)

Sal, pimienta, sazonador.

Paso 1.-

En una cacerola mezclar el arroz, caldo, ajos, aceite, verduras picadas, sal, pimienta y sazonador al gusto. Llevar al Cheff Samsung tapado por 16 minutos. Se recomienda revolver a media cocción.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	16 minutos

Preparación:

4.- Arroz Graneado

Ingredientes:

Paso 1.-

2 tazas de arroz

2 tazas de agua

2 dientes de ajos

2 cucharadas de aceite

Sal

Paso 1.-

En una cacerola mezclar el arroz, agua , ajos, aceite y sal. Llevar al Cheff Samsung tapado por 16 minutos. Se recomienda remover a media cocción.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	16 minutos

Guisos

1.- Estofado de Pollo

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)

1 Kilo de pollo trozado (sazonado con limón, sal, pimienta y espolvoreado con harina).

2 cucharadas de pasta de tomate

2 cucharadas de hongos

1 hoja de laurel

1 zanahoria mediana en rodajas

1 cucharadita de azúcar

1 ½ taza de caldo de pollo de cubito

½ Kilo de papa blanca mediana en mitades

¼ Kilo de arvejitas

3 cucharadas de vino

Sal, pimienta, orégano.

Paso 1.-

Colocar en una cacerola el aderezo, el pollo trozado, la pasta de tomate, hongos, laurel, zanahoria, azúcar, caldo de pollo, papas, arverjitas, vino, sal, pimienta y orégano. Mezclar bien y tapar. Llevar al Cheff Samsung por 15 minutos. Se recomienda revolver a media cocción una vez.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	15 minutos

Preparación:

2.- Seco de Carne

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)

¾ kilo de carne (bistek o tapa) trozado y espolovoreado con harina

½ taza de caldo

4 papas medianas

1 taza de arvejitas

1 zanahoria cortada en rodajas

6 cucharadas de culantro licuado

2 cucharadas de pisco

Sal, pimienta, comino.

Paso 1.-

En una cacerola colocar aderezo, carne, caldo, papas, arvejitas y zanahoria, culantro licuado, pisco, sal, pimienta y comino. Llevar al Cheff Samsung tapado por 15 minutos. Se recomienda revolver a media cocción. Dejar reposar 5 minutos.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	15 minutos

3.- Carapulcra

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)

2 cucharadas de ají colorado molido

2 cucharadas de ají amarillo molido

¾ kilo de panceta de cerdo

1 ½ taza de caldo

¼ kilo de papa seca, tostada y remojada.

Sal, pimienta

2 galletas de vainilla molida

½ taza de mani tostado

Colocar la papa seca en un plato para tostarla, llevarla al Cheff Samsung por 2 minutos, retirarla y ponerla a remojar por 1 hora.

Paso 1.-

Colocar en una cacerola el aderezo, ajíes, panceta, caldo, papa seca, sal y pimienta, llevar tapado al Cheff Samsung por 15 minutos. Se recomienda revolver a media cocción, retirar.

Agregar la galleta molida y el maní, revolver y dejar reposar por 5 minutos antes de servir.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	15 minutos

Tip: utilizar papa seca pequeña, en caso sea necesario moler con una piedra.

Preparación:

4.- Ají de Gallina

Ingredientes:

Paso 1.-

1 pechuga de pollo
1 cubito de pollo
1 taza de agua

Paso 2.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)
4 cucharadas de ají amarillo
4 tajadas de pan remojadas en el caldo de pollo y licuado
½ taza de leche evaporada
50 gr. de nueces
50 gr. de queso parmesano
Sal, pimienta, sazonador
Papas amarillas sancochadas
Aceitunas de botija
Huevo Duro

Paso 1.-

Colocar en una cacerola la pechuga con el cubito y agua, llevar tapado al Cheff Samsung por 8 minutos. Retirar y Deshilachar.

Paso 2.-

Colocar en una cacerola el aderezo, ajíes, pollo y el pan, revolver bien y llevar al Cheff Samsung tapado por 8 minutos. Retirar y agregar la leche, nueces y queso parmesano. Mezclar bien y servir acompañado de papas amarillas, decorar con aceitunas y huevo duro.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	8 minutos
Paso 2.-	8 minutos

Postres

1.- Arroz con Leche

Ingredientes:

Paso 1.-

¼ taza de arroz
2 tazas de agua
1 lata de leche evaporada pura
Canela en Rama
Clavo de Olor

Paso 2.-

Azúcar al gusto
Pasas
1 cucharada de coco rayado
Canela en polvo

Paso 1.-

En una cacerola verter el arroz, agua, canela en rama y clavo de olor. Llevar al Cheff Samsung tapado por 11 minutos, retirar.

Paso 2.-

Agregar la leche, azúcar, pasas, coco rayado, continuar cocinando en el Cheff Samsung por 5 minutos. Servir en recipientes individuales y espolvorear con canela en polvo.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	11 minutos
Paso 2.-	5 minutos

Preparación:

2.- Mazamorra Morada

Ingredientes:

Paso 1.-

1 taza de fruta seca (guindones, guindas, huesillos, orejones)

1 taza de agua

Paso 2.-

½ kilo de maiz morado

Cascara de ½ piña

1 membrillo en trozos

1 ½ litros de agua

1 rama de canela

8 clavos

1 ¼ tazas de azúcar

4 cucharadas de Harina de camote disuelta en agua.

Jugo de limón

Canela molida.

Paso 1.-

En una cacerola colocar la fruta seca, agua y llevar al Cheff Samsung por 3 minutos

Paso 2.-

En una cacerola colocar el maíz, cascara de piña y membrillo, agua, canela y clavos, llevar tapado al Cheff Samsung por 15 minutos. Colar.

Paso 3.-

Agregar la fruta seca, harina de camote, azúcar y llevar al Cheff Samsung destapado por 6 minutos. Se recomienda revolver enérgicamente a media cocción. Retirar, entibiar y agregar jugo de limón, remover.

Se recomienda servir espolvoreado de canela molida.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	3 minutos
Paso 2.-	15 minutos
Paso 3.-	6 minutos

3.- Suspiro a la Limeña

Ingredientes:

Paso 1.-

½ lata de leche evaporada

1 lata de leche condensada

1 cucharada de maicena al ras

4 yemas

Merengue

4 claras

½ taza de azúcar

2 cucharadas de oporto

Canela en polvo

Opcional: pasas

Paso 1.-

En una cacerola grande colocar la maicena y diluirla con un poquito de leche, agregar el resto de las leches, mezclarlas y llevarlas destapadas por 6 minutos a potencia 8 revolviendo cada vez que las leches hiervan. Retirar y agregar las yemas hasta diluirlas, dejar entibiar. Verter en copas individuales y decorar con Merengue.

Merengue:

Batir las claras a punto de nieve, agregar el azúcar de a pocos y al final el oporto. Colocar el merengue con una manga repostera y decorar cada copa.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	6 minutos

Preparación:

4.- Crema Volteada

Ingredientes:

Caramelo:

½ taza de azúcar blanca al ras.

2 cucharadas de agua

Paso 1.-

1 lata de leche condensada

1 lata de leche evaporada

1 lata de agua(Llenar la taza vacía de leche condensada como medida)

1 cucharadita de vainilla

1 cucharada de maicena

6 huevos

Caramelo:

En un recipiente pequeño, colocar el azúcar con dos cucharadas de agua y llevar al Cheff Samsung destapado por 3 minutos hasta que se forme un caramelo, en caso que el color sea muy claro agregar un minuto adicional. Acaramelar un molde especial para Horno Microondas.

Paso 1.-

Batir los huevos con las leches, agua, maicena y vainilla y vaciar sobre el molde acaramelado y cocinar en el Cheff Samsung 15 minutos en potencia 7.

Dejar reposar hasta que este tibio y desmoldar.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	15 minutos

Recetas del Menú Gourmet(MG1485)

Aderezo

Ingredientes:

1 Cucharadita de ajos

1 Cebolla mediana

3 Cucharadas de aceite

Paso 1.-

Mezclar en un pirex todos los ingredientes y llevar destapado al Cheff Samsung por 3 minutos.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	2 minutos

Guarniciones

1.- Puré de Papa

Ingredientes:

Paso 1.-

½ Kg. de papa amarilla

½ taza de leche

2 cucharadas de mantequilla

Sal, pimienta, nuez moscada

Paso 1.-

Colocar las papas en un recipiente y llevar al Cheff Samsung por 5 minutos.

Retirar, pelar las papas, prensar, añadir leche y mantequilla, mezclar todo en un recipiente.

Tapar para mantener caliente.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	5 minutos

2.- Pastel de Vegetales

Ingredientes:

Paso 1.-

500 gr. de vegetales frescos picados (papas/alverjitas/choclo/zanahoria/etc.)

Paso 1.-

- Llevar todos los ingredientes al microondas por 5 minutos.

Paso 2.-

Salsa Blanca

Ingredientes:

1 taza de leche

1 taza de agua

3 cucharadas de harina

2 cucharadas de mantequilla

- Sal, pimienta, nuez moscada

Paso 2.-

Salsa Blanca

Mezclar en recipiente todos los ingredientes y llevar al microondas destapado por 5 minutos, mezclar a media cocción.

Paso 3.-

Pastel de Vegetales

- **Ingredientes:**

Vegetales Frescos

Salsa Blanca

03 huevos

2 cucharadas de queso parmesano

Pan rallado

Perejil picado

Sal, pimienta

Preparación:

Paso 3.-

Pastel de Vegetales

Mezclar la salsa blanca, agregar vegetales, huevos; agregar queso parmesano, sal, pimiento y poner en recipiente

Esparcir pan rallado y perejil sobre la masa; llevar recipiente destapado por 8 minutos

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	1 minutos
Paso 2.-	5 minutos
Paso 3.-	8 minutos

3.- Paella

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (tres minutos)

250 gr. (½) pechuga de pollo y/o cerdo y/o carne de res y/o mariscos en trozos

1 choclo desgranado (mediano)

100 gr de frijol verde

100 gr. de habas

100 gr. de alverjitas

½ pimiento

2 tazas de arroz

2 tazas de agua

1/2 cucharadita de caldo de pollo en polvo

150 gr. de chorizo pre-cocido

Sal, pimienta.

Paso 1.-

Mezclar en un recipiente aderezo, pollo/cerdo/carne de res/mariscos, frijoles, alverjitas, pimiento, arroz, caldo; aderezar con sal y pimienta. Llevar tapado al Cheff Samsung por 22 minutos, remover a media cocción. Reposar por 5 minutos, cubierto, antes de servir para finalizar cocción. Decorar con chorizo pre-cocido.

* En caso de agregar dos o mas tipos de carne, aumentar 5 minutos, respectivamente.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	22 minutos

4.- Rizzotto

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (agregar mantequilla en vez de aceite)

1 taza de arroz

3 tazas de caldo de pollo (2 cubitos de caldo + 3 tazas de agua)

½ taza de esparragos

Sal, nuez moscada

2 cucharadas de queso parmesano

6 cucharadas de crema de leche

01 pimiento picado

Paso 1.-

Mezclar en un recipiente aderezo, arroz, dos tazas de caldo; llevar tapado al microondas por 16 minutos; a mitad de cocción (8 minutos), agregar el resto de caldo (01 taza), y espárragos; Mezclar; añadir queso parmesano, crema de leche, sal, pimiento, nuez moscada; remover; se puede anadir langostinos precocidos, mariscos, salchichas, jamón; **importante**: servir inmediatamente.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	16 minutos

Preparación:

Guisos

1.- Lomo Strogonoff

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajos, cebolla, usar mantequilla en vez de aceite)
600 gr. Lomo (picado en trocitos largos)
½ taza de vino blanco
1 cucharada de salsa de tomate
½ cucharadita de mostaza
Nuez moscada
1 pimiento
01 cubito de caldo de carne
01 cucharadita de chuño

Paso 1.-

Mezclar en recipiente aderezo, carne, vino, salsa de tomate, mostaza, nuez moscada, sal, pimiento, cubito de carne y chuño en recipiente; llevar destapado al microondas por 15 minutos; remover a media cocción.

Paso 2.-

Ingredientes:

½ taza de crema de leche
1 cucharada de salsa inglesa
250 gr. de champinones
Sal, pimienta

Paso 2.-

A la mezcla preparada agregar crema de leche, salsa inglesa, champinones; remover; llevar a microondas por 3 minutos.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	15 minutos
Paso 2.-	3 minutos

- Se puede usar cerdo, pollo o gallina en vez de lomo.

2.- Pavita Cordon Bleue

Ingredientes:

Paso 1.-

500 gr. de pavita (3 chuletas)
200 gr. de queso (6 tajadas)
200 gr. de jamón (6 tajadas)
Sal, pimienta

Paso 1.-

Cortar cada chuleta en dos mitades; chancar cada chuleta hasta agrandar; aderece cada mitad con sal y pimienta; enrolle cada mitad previamente colocando sobre la misma primero una tajada de jamon y una tajada de queso; llevar al microondas destapado y pre-cocido por 2 minutos.

Ingredientes:

Paso 2.-

½ taza de crema de leche
2 cucharadas de queso parmesano
1 cucharada de pan rallado
10 gr. de mantequilla en cubitos pequenos
1 cucharadita de perejil
Sal, pimienta

Paso 2.-

Retirar recipiente; agregar crema de leche sobre la comida; añadir sal, pimiento y queso parmesano; pinte cada rollo con pan rallado, perejil y mantequilla; llevar tapado (plástico) al microondas por 5 minutos..

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	2 minutos
Paso 2.-	5 minutos

Preparación:

3.- Pescado Teriyaki

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)

½ Kg. pescado (filetes)

10 cucharaditas de sillau

3 cucharaditas de azúcar

2 cucharaditas de jugo de kion (picado y prensado)

2 cucharadas de vino

Paso 1.-

Mezclar en un recipiente el aderezo y todos los ingredientes; llevar al microondas por 8 minutos.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	8 minutos

4.- Pollo Asado

Ingredientes:

Paso 1.-

01 pollo entero (1.8kg)

1 cucharada de ajos

1 cucharada de salsa mensi

1 cucharadita de azucar

2 cucharadas de sillau

1 cucharadita de canela china molida

Pimienta, Sal, aderezo en polvo

Paso 1.-

Aderezar el pollo con ajos, mensi, azúcar, canela, pimiento, sal y sazonador en polvo; Pintar el pollo con sillau; cocer las alas y patas una a otra; llevar destapado al horno por 18 minutos

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	18 minutos

- Se puede usar ají Colorado licuado con cebolla y ajos, en vez de azúcar, sillau y mensi.

Preparación:

Postres

1.- Muffins

Ingredientes:

Paso 1.-

2/3 taza harina sin preparar
2 cucharaditas al ras de polvo de hornear
½ taza de azúcar
¼ cucharadita de sal
1 cucharadita de canela en polvo
¼ taza de zanahoria rallada
¾ taza de leche
1/3 taza de aceite vegetal
1 huevo
6 pirotines
6 moldes de quequito

Paso 1.-

Mezclar harina, polvo de hornear, azúcar, sal, canela; agregar leche, aceite y zanahoria; remover todos los ingredientes; colocar los pirotines en los moldes; agregar la masa en cada molde; programar potencia 7; y llevar los seis moldes destapados por 3 minutos

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	3 minutos

- Guardar los muffins cubiertos con retazo de tela algodón y/o dentro de un taper para prevenir resecamiento.

- Se puede usar chispas de chocolate en vez de la zanahoria.

2.- Brownies

Ingredientes:

Paso 1.-

100 gr. de mantequilla

Paso 1.-

- Coloque mantequilla en recipiente cuadrangular y llevar al microondas por 01 minuto hasta que se derrita.

Ingredientes:

Paso 2.-

3 cucharadas de cocoa
¾ taza de azúcar rubia
2 huevos
1 taza de harina preparada
5 cucharadas de leche
1 taza de pecanas picadas
1 cucharada de azúcar en polvo/01 taza de fudge, si desea

Paso 2.-

Agregar cocoa, azúcar, huevos y Mezclar bien; anãdir harina, leche y mezclar bien; esparcir las pecanas encima; llevar destapado con plástico al microondas por 4:30 minutos; Retirar y esparcir azúcar en polvo y/o añadir fudge, a su preferencia

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	1 minutos
Paso 2.-	4:30 minutos

Preparación:

3.- Crema Catalana

Ingredientes:

Paso 1.-

2 tazas de leche evaporada
½ taza de azúcar
3 yemas
2 cucharadas de maicena

Paso 1.-

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente; llevar destapado por 5 minutos; revolver a media cocción; retirar; llevar al refrigerador para enfriar y asentar

Ingredientes: Caramelo

Paso 2.-

2 cucharadas de agua
½ taza de azúcar

Paso 2.-

Caramelo

Mezclar Ingredientes y llevar destapado al microondas por 3 minutos; vigilar el color del caramelo hasta que se torne marron claro.

Verter el caramelo en un slim pad y esparcir; esperar hasta que se seque y picar en pedacitos.

Sacar la mezcla preparada del refrigerador; esparcir el caramelo picado sobre ella y servir.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	5 minutos
Paso 2.-	3 minutos

4.- Cheese Cake de Frutas

Ingredientes: Masa de pie

Paso 1.-

1 taza de harina preparada
80 gr. de mantequilla
1 yema
3 cucharadas de agua
2 cucharadas de azúcar en polvo

Paso 1.-Masa de pie

Mezclar todos los ingredientes y amasar; reposar por 20 minutos

Extender la masa y colocar en un pirex Redondo (28 cm. diámetro); llevar destapado al microondas por 10 minutos

Ingredientes:

Paso 2.-

1 ½ taza de leche
6 cucharadas de azucar
2 cucharadas de maicena
1 cucharada al ras de harina
2 yemas
1 cucharadita de vainilla
200 gr. de queso crema

Paso 2.-

Mezclar la leche, azúcar, maicena, harina y las yemas en un recipiente; llevar al microondas destapado por 04 minutos; remover a media cocción; retirar y añadir el queso crema y la vainilla; Mezclar; Esparcir la preparación sobre la masa de pie; llevar al refrigerador para enfriar; decorar con frutas y/o crema chantilly.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	10 minutos
Paso 2.-	4 minutos

Apéndice

Guía para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente el enchufe dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire el enchufe del contacto, espere 10 segundos y después conéctelo de nuevo.
- Reinicialice la llave térmica o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire el enchufe del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo. Si hubo una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces el indicador de tiempo mostrará: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reinicialice la llave térmica o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 10 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de "arco" eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, plato o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

El plato de vidrio produce ruidos o se atora.

- Limpie el plato, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Notas:

Si el horno se programa mas de 25 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, despues de los primeros 25 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.

Cuidado y Limpieza

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire el plato de vidrio cuando limpie el horno o el plato de vidrio. Para evitar que el plato se rompa, manéjelo con cuidado y no lo coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente el plato en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.

Nunca haga funcionar el horno si no hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o el plato de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Apéndice

Especificaciones

Modelo	MG1045
Cavidad del horno	28 litros
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energía	220 V ca 60 Hz
Salida de potencia	Microondas 950 Watts Dorador 1200 Watts
Dimensiones exteriores	51.7 (Ancho) x 29.7 (Alto) x 40.5 (Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno	33,6 (Ancho) x 23,2 (Alto) x 34,8 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	14,8/17,8 kg

Modelo	MG1345
Cavidad del horno	37 litros
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energía	220 V ca 60 Hz
Salida de potencia	Microondas 950 Watts Dorador 1300 Watts
Dimensiones exteriores	55,5 (Ancho) x 31.3 (Alto) x 45.9 (Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno	37.5 (Ancho) x 24.0 (Alto) x 39.2 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	17.5/19.5 kg

Apéndice

Modelo	MG1485
Cavidad del horno	39.6 litros
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energía	220 V ca 60 Hz
Salida de potencia	Microondas 950 Watts Dorador 1300 Watts
Dimensiones exteriores	55,5 (Ancho) x 31.3 (Alto) x 50.0 (Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno	37.5 (Ancho) x 24.9 (Alto) x 40.8 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	20.1/22.7 kg

Referencia Rápida

Función	Operación
Programar el reloj	**1.** Presione RELOJ. **2.** Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. **3.** Presione nuevamente RELOJ
Cocción en una etapa	**1.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **2.** Programe el nivel de potencia o déjelo en Alto. **3.** Presione Inicio /Más Tiempo.
Cocinando con Un Minuto Más	**1.** Presione el botón UN MINUTO MAS una vez por cada minuto de cocción. **2.** Se mostrará el tiempo en la pantalla y el horno comenzará.
Botones Cocción Instantánea	**1.** Presione el botón que corresponda al alimento que va a cocinar. Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción.
Auto Descongelado	**1.** Presione Auto Descongelado. **2.** Ingrese el peso del alimento presionando repetidamente Auto Descongelado o usando los botones numéricos. **3.** Cuando se indique con el sonido bip, presione el botón Pausa/Cancelar y voltee los alimentos. Presione Inicio /Más Tiempo para continuar con el ciclo de descongelado.
Auto Recalentado	**1.** Presione repetidamente Auto Recalentado para seleccionar el tipo de plato para recalentar. **2.** Para incrementar el tamaño de la porción, presione el botón numérico correspondiente. **3.** Presione Inicio /Más Tiempo para iniciar el ciclo de recalentado.
Programando el tiempo de cocción y el nivel de potencia	**1.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **2.** Para programar un nivel de potencia diferente a Alto, presione Nivel de Potencia y use los botones numéricos para ingresarlo. **3.** Presione Inicio /Más Tiempo para comenzar a cocinar.

Nota

Nota

Nota

Importado Por:
Samtronics Peru S.A.
Av. Republica de Panama 3461
San Isidro
Lima, Peru
Telf.: 336-8686

Impreso en Tailandia